

Lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja od 2 dl šecera
- 1 šolja od 2 dl jogurta
- 1 šolja od 2 dl ulja
- 2 šolje od 2 dl brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 600 grendanih jabuka
- 5 kašika šecera
- 1 mala kašika cimeta
- 1 šaka oraha

Priprema

Mikserom umutite jaja, šecer, ulje i jogurt, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Još malo mutiti.

Polovinu smese sipajte u podmazan pleh i stavite da se pece na 200 stepeni 10 minuta.

Za to vreme u šerpu stavite rendane jabuke, šecer i cimet i dinstajte na šporetu 5-10 minuta, uz mešanje, dok tecnost ne ispari. Sklonite sa šporeta.

Izvadite koru iz rerne.

Premažite filom od jabuka, pospite orasima.

Preko stavite drugu polovinu pripremljene smese.

Vratite u rernu i pecite još 10-15 minuta na 200 stepeni.

Gotov kolac po želji možete posuti šećerom u prahu.

Savet